

WINE CHOCOLATE

SWEET
2019

TIP VIN:

Roșu dulce, DOC - CMD Dealu Mare Tohani

Fetească Neagră, Merlot, Shiraz VIE:

Latitudine: 45°02' - 45°04' latitudine nordică; Longitudine: 26°23' - 26°26' longitudine estică. Climă: Temperat continentală cu influențe mediteraneene, temperatura medie anuală 10° Celsius, precipitații medii anuale 513 mm; Relief: Subcarpați, altitudine medie 500 m, expunere sudică; Tip de sol: Brun-roșcat de pădure cu calcar.



VINIFICAȚIE:

După recoltarea manuală în lădițe de 15 kg a urmat selecția și sortarea boabelor de struguri. Macerarea la rece a durat între patru și cinci zile, apoi fermentația alcoolică s-a produs în vase de inox la temperatura controlată de 24°- 28° C, vreme de 10-15 zile. A urmat maturarea în baricuri de stejar timp de 6 luni.

NOTE DE DEGUSTARE:

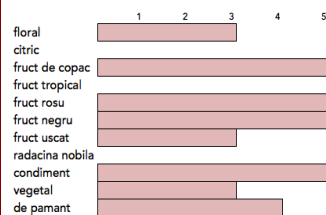
Roșu rubiniu, dens și vioi la rotirea în pahar, ce denotă o corpolență peste medie. În nas, degustătorul este întâmpinat de senzații compacte de cacao amară și ciocolată cremoasă, pe lângă fructele roșii ieșite parcă din alcool, ca afinile și vișinele. Senzații condimentate de nucșoară și cuișoare, lângă un piper negru măcinat. Gustativ ne îmbie cu o dulceață tipică unei tablete de ciocolată amară, lângă care se revarsă subtil mici valuri de taninuri moi și discrete. Mătăsoș și echilibrat pe final cu un postgust prelung.

SERVIRE:

10°-14° Celsius. Recomandat alături de deserturi în care să se regăsească arome similare vinului dulce și anume Madlene din ciocolată amară, clasică rețetă brownie cunoscută la noi ca negresă și binențeles delicatul tort Sacher!

NOTE ANALITICE:

concentrație alcoolică=12,5% vol.; zahăr rezidual= 120 g/l; aciditate totală=6,60 g/l; aciditate volatilă=0,69 g/l.



* Graficul reprezintă structura aromelor primare ale acestui vin



TOHANI ROMÂNIA
VINURI DE CREAȚIE